

VITRO X1 MIA

MICRO INJECTED AIR



AZKOYEN

LE PLAISIR D'UNE MOUSSE DE LAIT FRAIS PARFAITE

La Vitro X1 MIA est une machine à café compacte, élégante et de style contemporain développée dans le souci du détail.

La Vitro X1 MIA est également très facile à utiliser et à entretenir, offrant ainsi aux consommateurs une expérience cohérente et de haut niveau avec le café.

Vous pourrez proposer une sélection complète d'espressos et de boissons à base de lait frais, grâce à l'innovante technologie brevetée de micro-injection d'air (MIA), des cappuccinos veloutés aux latte macchiatos avec une couche de mousse de lait délicieusement épaisse pour satisfaire les envies des consommateurs les plus exigeants.

Vitro X1 MIA incorpore également une sortie d'eau chaude indépendante pour préparer du thé et de délicates infusions.

La Vitro X1 MIA peut être installée dans n'importe quel lieu consommant plus de 150 tasses par jour.

VITRO X1 MIA

Produit



Caractéristiques et options de la machine





INNOVATION ET PERFECTION

Vitro X1 MIA intègre des technologies de dernière génération afin d'obtenir des boissons délicieuses, onctueuses et parfaites, ce qui accroît la satisfaction de vos clients ou employés et réduit la durée de maintenance de la machine.

Vous pourrez très facilement la reprogrammer afin d'adapter une quelconque recette aux goûts de vos clients. Vous pourrez établir l'ordre de versement de chaque ingrédient dans la tasse, déterminer si vous voulez du lait froid ou de la mousse, froide ou chaude, ou encore la quantité de chaque ingrédient dans la tasse. Votre recette sera élaborée avec précision tasse après tasse.

De plus, la Vitro X1 MIA peut également produire de délicieuses boissons à base de lait végétal. La Vitro X1 MIA est équipée du groupe espresso variable AZK V30 capable d'ajuster chaque recette aux préférences de votre client avec la possibilité de fixer une dose de café entre 7 et 14 grammes.

Mousse de lait variable

Technologie de dernière génération MIA

Froide ou chaude

Densité programmable

Consistance dans l'élaboration de grands volumes

Délicieux lait frais

Propriétés du lait inaltérées

Froide ou chaude

Jusqu'à 9 litres dans réservoir



..... **Café qui a du corps et de l'arôme**

Grain de café fraîchement moulu dans M03 Horeca Performance

Mouture adaptée à chaque type de grain

Groupe de café breveté AZK V30



NOUS NOUS ADAPTONS À VOTRE MODÈLE D'ACTIVITÉ

La Vitro X1 MIA a été conçue pour s'adapter à différents modèles d'activités opérationnelles en offrant de multiples accessoires, options de paiement au consommateur et modes de fonctionnement.

La Vitro X1 MIA est équipée d'une chaudière de 700 cc, ce qui en fait la solution parfaite pour les établissements de café à emporter, les commerces de proximité, les hôtels et les stations-service où le service doit être intuitif et rapide. Cette solution est parfaite pour promouvoir une culture coopérative au bureau, puisqu'elle offre des boissons de café à base de lait frais délicieuses et une expérience utilisateur de haute qualité.



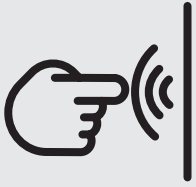
Réfrigérateur intelligent
Capteur de température
Capteur de niveau de lait



Kit module cashless MDB
Prêt à installer un système
cashless



AZK V30 Espresso Group
7-14 g



DISTANCE SELECTION

Le modèle Vitro X1 MIA est adapté à la situation actuelle où la sécurité et l'hygiène dans le processus d'achat sont très importants. La technologie brevetée Distance Selection permet à l'utilisateur de sélectionner en toute sécurité son produit à une distance maximale de 2 cm de la surface de la machine, même avec des gants et sans utiliser aucun autre outil.



NETTOYAGE SÛR, RAPIDE ET SIMPLE

Extrêmement facile à réaliser par l'utilisateur, qui assure un nettoyage parfait du système de lait frais.

Après chaque service et au bout de cinq minutes du dernier service réalisé, Vitro X1 MIA lance automatiquement de l'eau sous pression dans tous les conduits afin d'éliminer les restes de matière grasse de lait frais déposée à l'intérieur.

Toutes les 24-48 heures, un nettoyage manuel avec produit est programmé, qui dure 10 minutes et est réalisé de manière sûre et très simple en cinq étapes. Activer le processus ne vous prendra qu'une minute.

De plus, pour plus de sécurité de vos clients, Vitro X1 MIA vous avertit si la machine est restée éteinte pendant plus de six heures ou que vous devez nettoyer le réservoir de lait si le capteur du réfrigérateur de lait a détecté que la température a dépassé les 8°C pendant plus de 8 heures.

MIA

MICRO INJECTED AIR

Technologie de micro-injection d'air MIA vs technologie traditionnelle de vapeur:

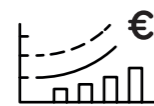
MIA: LA MOUSSE DE LAIT PARFAITE COMME LE MEILLEUR BARISTA

Grâce à l'innovante technologie brevetée de micro-injection d'air (MIA), Vitro X1 MIA prépare des boissons avec une délicieuse mousse de lait froide ou chaude comme le meilleur barista.

De l'air à haute pression est injecté dans le lait pour créer des millions de bulles recouvertes de caséine, le principal composant protéique du lait frais, qui permet de créer une texture veloutée et épaisse.



Satisfaction accrue
du client



Augmentation
des recettes



Réduction des coûts
de maintenance

- **Vaste menu de boissons froides ou chaudes**
- **Service continu. Très bon rendement.**
Préparation de mousse de lait en une seconde. Les files d'attente diminuent, ce qui permet d'augmenter le nombre de services.
- **Goût et arôme parfaits pour vos boissons**
Les protéines du lait se dénaturent, ce qui fait apparaître des mauvaises odeurs et un goût désagréable lorsqu'elles sont exposées à de fortes températures pendant un laps de temps non contrôlé. Grâce à MIA, le contrôle de la température est absolu.
- **Optimise la quantité de lait par service demandé**
Utilise la quantité de lait juste nécessaire pour chaque service ce qui améliore la productivité du site.
- **Sans besoin de contrôles périodiques de sécurité :**
Elle permet d'éviter les contrôles annuels de la chaudière vapeur de la part des inspecteurs, obligatoires conformément à la loi.
- **Sécurité optimale pour l'utilisateur**
Aucun risque de sortie de vapeur par le bec.
- **Plus efficace d'un point de vue énergétique**
Le lait est uniquement réchauffé lors du service, contrairement à la chaudière vapeur qui nécessite un chauffage constant.
- **Sans dépôts de calcaire**
Le calcaire ne se dépose pas dans la chaudière vapeur, ce qui évite les problèmes.
- **Module de lait frais léger amovible**
Assurer un accès et une maintenance faciles.

Recharge facile de café et d'ingrédients solubles

La recharge de produit peut être faite sans ouvrir la porte, depuis la partie supérieure, d'une manière directe et simple.



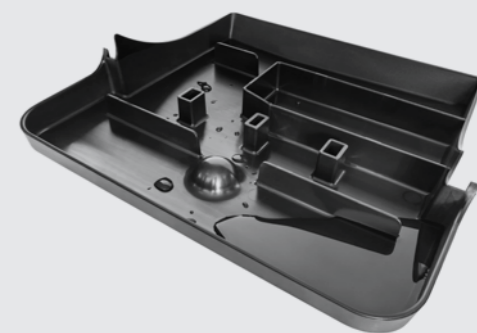
Entretien facile

Système intérieur de codage et guide de couleurs des tubes pour faciliter l'entretien. Extraction du plateau des eaux usées et de marc depuis l'avant, sans avoir à ouvrir la machine. Capacité maximale de 60 marcs de café (7 g).



Plateau des liquides exclusif

Le plateau des liquides possède une autonomie de 1,2 l. Le design incorpore un brise-lames pour éviter les éclaboussures et les déversements indésirables durant le transport pour son nettoyage.



Différentes tailles de tasses

Des tasses mesurant jusqu'à 17 cm de haut peuvent être utilisées. Elle possède un lève-tasses rabattable qui permet d'utiliser une petite tasse. Possibilité de capteur de tasses.



Zone de distribution éclairée

Zone de distribution du produit éclairée pour améliorer l'expérience utilisateur.



Changement facile des étiquettes

La machine permet de changer simplement les étiquettes pour adapter le panneau aux goûts de vos clients.



TOUTE UNE VIE AVEC LE CAFÉ

Profitez de l'expérience d'Azkoyen de plus de 75 ans dans le développement d'innovations technologiques pour le secteur de l'hôtellerie et vending. Nous prenons soin de tous les aspects du processus afin d'offrir l'expérience définitive dans le secteur du café.

SPÉCIFICATIONS :		VITRO X1 MIA	
CAPACITÉS	Nbre de bacs café en grain	1	
	Nbre de bacs de soluble	2	
	Capacité de la machine	Café en grain 1200 g (adaptable à 2200 g) Lait soluble 600 g Chocolat 800 g	
	Poids	41.3 Kg	
DONNÉES TECHNIQUES	Type de système de dosage	Espresso	
	Nom système de dosage	AZK V30 (7-14 g)	
	Nbre de batteurs	1	
	Nom moulin	M03 Horeca Performance	
	Nbre de moulins	1	
	Type de chaudière	Pressure	
	Capacité chaudière	700 cc	
	Type de sélection	Technologie Touch ou Distance Selection	
	Nbre de sélections	12	
	Tension	230 V	
	Puissance maximale	1800 W	
	Largeur		
	Hauteur		
	Profondeur		

Spain
Avda. San Silvestre, s/n
31350 Peralta (Navarra)
Tel: 948 709 709
www.azkoyenvending.es

U.K.
Unit 1, Interplex 16,
Ash Ridge Road
Bradley Stoke, Bristol,
BS32 4QE, England
Tel: 01275 844 471
www.coffetek.co.uk

Germany
Am Turm 86
53721 Siegburg
Tel: 02241-595 70
www.azkoyenvending.de

France
6 Allée de Londres
Le Madras Bat C2
91140 Villejust
Tel: 01 69 75 42 10
www.azkoyenvending.fr

Portugal
Bela Vista Office
Estrada de Paço
de Arcos, 66
2735-336 Cacem
Tel: 1210 985 212

Colombia
Via la Virginia, Corregimiento
Caimalito. Bodega B-16.
Zona Franca Internacional
de Pereira
Tel: +57 6 31 105 13
www.azkoyenandina.com

United States
3809 Beam road, Suite H
Charlotte, NC 28217
Tel: +1 (980) 237-5065
www.azkoyenvendingusa.com

848005222.104